## Ascheri



Via Piumati, 23 tel. 0172 412394 www.ascherivini.it ascheri@ascherivini.it

40 ha - 240,000 bt

VITA - Quest'azienda, di dimensioni ragguardevoli per il panorama langarolo, ha sede nel centro di Bra, dove si trasferì da La Morra diversi anni fa, ed è condotta da Matteo Ascheri con l'ausilio dell'enologo Giuliano Bedino e dell'agronomo Edoardo Monticelli. Matteo è al timone di questa solida realtà, fondata nel 1880, a partire dal 1988. Le cantine, ristrutturate e ampliate tra il 2002 e il 2005, ospitano tini di acciaio tradizionali e botti di rovere di Slavonia medio-grandi.

VIGNE - Le vigne sono disseminate in vari comuni delle Langhe, dove sono coltivati i vitigni autoctoni, e del Rocro, sui terreni ricchi di sabbia, in cui, oltre all'arneis, trovano posto syrah e viognier in parcelle piantate nel 1993. Il nebbiolo da Barolo proviene da Serralunga, cru Sorano, e dal Pisapola di Verduno. La campagna è al centro di tutto: «Bisogna operare al meglio dentro la vigna» afferma Matteo. La vittcoltura è convenzionale.

VINI - Floreale e balsamico il Barolo Sorano Coste & Bricco 2008 (● 3.500 bt; 46 €), che rivela grande freschezza, tannini solidi e buon equilibrio gustativo. Il Barolo Pisapola 2008 (● 10.000 bt; 25 €) ha notevole finezza ed eleganza, con note di erbe aromatiche percepibili al naso e in bocca. Sono ben fatti e decisamente tipici la briosa Barbera d'Alba Fontanelle 2010 (● 40.000 bt; 12 €) e il Fruttato e polposo Dolcetto d'Alba Nirane 2011 (● 18.000 bt; 8 €). Il Langhe Bianco Montalupa 2008 (○ viognier; 4.000 bt; 8 €), parzialmente fermentato in legno, ha note di albicocca e un palato potente e agile, lungo e polposo. Evolverà bene per anni.

BAROLO SORANO 2008 ( 16.000 bt; 31 €). Frutto di lunghe macerazioni, questo magnifico Barolo di Serralunga esprime bene le qualità del terroir: solidità e grande profondità, note di sottobosco e acidità adeguata a sostegno del frutto. Prezzo interessante.

CONCIMI organo minerali FITOFARMACI chimici, rame e zolfo DISERBO chimico, meccanico LIEVITI selezionati UVE acquisto 15%

CERTIFICAZIONE nessuna